

Speiseplan vom 25.11.2024 - 01.12.2024

Frühstück an allen Tagen:

Brötchen/Weißbrot oder Müsli, Wurst/Käse, Marmelade und Nutella. Dazu Kaffee, Tee oder Milch. Sonntags Kuchen. Ø Kalorien: 457 Ø Eiweiß: 14,5g

| | Menü I Vollkost | | Menü II Vegetarisch | | Menü III Leichte Vollkost | | Abendessen | | Alternativ |
|-------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag | Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Bratensoße | | Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln, Käse und Schmand | | Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Bratensoße | | Wurst und Käseteller mit Abendbeilage | | Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an: Camembert, Philadelphia mit und ohne Kräuter, Schmelzkäse, Kalbsleberwurst, Heringsfilets in Tomaten-, Paprika- oder Senfsoße, Thunfisch in Öl, Mettwurst. |
| | Portion: 500g | Eiweiß: 21,2g | Portion: 300g | Eiweiß: 18,7g | Portion: 500g | Eiweiß: 21,2g | Portion: 220g | Eiweiß: 23,8g | |
| Kilokalorien: 699 | A,G,1 | Kilokalorien: 649 | A,G,C | Kilokalorien: 699 | A,G,I, J | Kilokalorien: 679 | | | |
| Dienstag | Teller-Rösti mit Rahmgemüse | | Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln | | Teller-Rösti mit Rahmgemüse | | Fleischküchle | | |
| | Portion: 500g | Eiweiß: 19g | Portion: 450g | Eiweiß: 13,5g | Portion: 450g | Eiweiß: 13,5g | Portion: 180g | Eiweiß: 28,2g | |
| Kilokalorien: 434 | A,C,D | Kilokalorien: 356 | A, G, 1, 3, 6 | Kilokalorien: 356 | A,C,D | Kilokalorien: 497 | C, J, 4 | | |
| Mittwoch | Spaghetti Bolognese mit Salat | | gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat | | Spaghetti Bolognese mit Salat | | Wurst und Käseteller mit Abendbeilage | | |
| | Portion: 450g | Eiweiß: 31,5g | Portion: 460g | Eiweiß: 17,2g | Portion: 450g | Eiweiß: 31,5g | Portion: 220g | Eiweiß: 28g | |
| Kilokalorien: 300 | A,1,2 | Kilokalorien: 583 | A,G | Kilokalorien: 300 | A,1,2 | Kilokalorien: 712 | | | |
| Donnerstag | Spinat mit Rührei und Kartoffeln | | Nudel-Gemüse Pfanne | | Spinat mit Rührei und Kartoffeln | | Wurst und Käseteller mit Abendbeilage | | |
| | Portion: 450g | Eiweiß: 25,4g | Portion: 480g | Eiweiß: 11,1g | Portion: 480g | Eiweiß: 11,1g | Portion: 220g | Eiweiß: 28g | |
| Kilokalorien: 531 | 3,4,6 | Kilokalorien: 437 | A,G,H | Kilokalorien: 437 | A,C,4 | Kilokalorien: 712 | | | |
| Freitag | Steinbeißer mit Kartoffelgratin und Salat | | Ravioli mit Käsefüllung | | Steinbeißer mit Kartoffelgratin und Salat | | Wurst und Käseteller mit Abendbeilage | | |
| | Portion: 520g | Eiweiß: 52g | Portion: 250g | Eiweiß: 16,0g | Portion: 520g | Eiweiß: 52g | Portion: 160g | Eiweiß: 20,8g | |
| Kilokalorien: 630 | A,G,D,2,4 | Kilokalorien: 580 | A,C,G | Kilokalorien: 630 | A,G,D,2,4 | Kilokalorien: 536 | | | |
| Samstag | Linsen mit Wienerle | | Gemüse Eintopf | | Linsen mit Wienerle | | Fleischsalat | | |
| | Portion: 500g | Eiweiß: 25g | Portion: 500 | Eiweiß: 5g | Portion: 500 | Eiweiß: 5g | Portion: 300g | Eiweiß: 31,8g | |
| Kilokalorien: 485 | A,H,I,4,1,3 | Kilokalorien: 260 | A,C,E,I,4 | Kilokalorien: 260 | A,H,I,4,1,3 | Kilokalorien: 925 | C, 2, 4 | | |
| Sonntag | Schweinegulasch mit Kroketten und grünen Bohnen | | Gemüsestrudel mit Soße | | Schweinegulasch mit Kroketten und grünen Bohnen | | Wurst und Käseteller mit Abendbeilage | | |
| | Portion: 520g | Eiweiß: 38g | Portion: 540g | Eiweiß: 22,4g | Portion: 520g | Eiweiß: 38g | Portion: 300g | Eiweiß: 11,2g | |
| Kilokalorien: 513 | A,G,4 | Kilokalorien: 523 | A,C,4,8 | Kilokalorien: 513 | A,G,4 | Kilokalorien: 866 | | | |

Änderungen vorbehalten. Zusatzstoffe: 1. Konservierungsmittel - 2. Farbstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. Geschwärtzt - 6. Phosphat - 7. Enthält eine Phenylalaninquelle - 8. Süßstoff
Allergene Stoffe: A glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Soja - G Milch, einschließlich Laktose - H Schalenfrüchte - I Sellerie - J Senf - K Sesamsamen - L Lupine - M Weichtiere - N Schwefeloxid/Sulfid